



THE BEST FROM BOTH SIDES OF THE ANDES

KAIKEN Ultra Malbec 2006 / Argentina

NOTAS DE CATA

De color púrpura, casi azul, Kaikén ultra Malbec 2006 muestra notas a moras y cassis, violetas y un elegante aroma a moka. En la boca es intenso y poderoso, pero muestra taninos gentiles y dulces, propios de la variedad y del estilo Kaikén. Posee un equilibrio único entre alcohol y acidez, logrado gracias a la elevada amplitud térmica de las zonas más altas de Mendoza y del valle de Uco (1000 msnm). A pesar de que el vino está en condiciones de ser consumido ahora, tiene un potencial de guarda de al menos 10 años.

SERVICIO

Se recomienda decantar 30 a 45 minutos antes de consumir. Servir a temperatura ambiente entre 18 y 20°C. Dada su estructura tánica este vino es recomendado para acompañar carnes blancas y rojas, con diversas salsas, quesos suaves y cremosos, y postres dulces.

INFORMACIÓN TÉCNICA

Viñedos: Valle de Uco (Vistaflores, Altamira, Tupungato) y primera zona (Agrelo, Vistalba), rendimiento promedio de 7500 kg/ha, en el caso de primera zona los viñedos fueron plantados, en su mayoría antes de 1970.

Composición varietal: 100% Malbec

Cosecha: En cajas de 15 kilos

Recepción: Selección manual de racimos y bayas previo a ingreso a la bodega

Vinificación: Maceración pre fermentativa por 7 días a 10°C, fermentación alcohólica entre 10 y 12 días con temperaturas entre 25 y 28 °C, maceración post fermentativa entre 10 y 15 días.

Maduración: 80% de la mezcla en barricas francesas de 1-2 y 3 usos

Clarificación y filtración: Clarificación natural y filtración muy suave (5µ) pre embotellado

INFORMACIÓN ANÁLITICA

% Alcohol (v/v)	14,5
pH	3,66
Acidez total (g/l)	3,38
Acidez volátil (g/l)	0,6
Azúcar residual (g/l)	2,4

